



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KABAKLI KUŞBAŞI

<https://www.sozcu.com.tr>

400 gr kuşbaşı et
300 gr mantar
3-4 adet kabak
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
1 bardak su
Tuz
Karabiber

Mantarları temizleyip dilimleyin. Sarımsakları soyun. Tavayı suyla ıslattıktan sonra içinde sarımsak ve kuşbaşı eti rengi dönene kadar kavurun. İçine mantar ilave edip tuz ve karabiber serpin. Suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Kabakları halkalar halinde doğrayın. Fırın kalıbının altına önce kabakları, ardından soteleşen et mantar karışımını yerleştirip üzerine bir miktar daha kabak ilave edin. Bir bardak suya kekik ve karabiber ilave edip karıştırdıktan sonra tüm malzemenin üzerine ilave edin. Üzerini alüminyum folyoyla kaplayıp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin ve sıcak servis edin.

